

Associazione Frantoiani Oleari  
dell'Emilia-Romagna

# Notiziario olivicolo 2023

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia  
Reg. UE 2021/2115 P.O. OCM olio anno 2023



Anno 2023, Numero 42

Data, 20/10/2023

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

**Fase fenologica:** le temperature ancora sopra la media stanno completando la maturazione.

Alcuni frantoio hanno avviato l'attività di molitura, con l'ottenimento di oli di elevata qualità e con rese che, mediamente superano il 13%.

La produzione olivicola è molto variabile tra le diverse aree, in ogni caso è limitata.

Si riporta la situazione media di maturazione dei diversi areali olivicoli e dei contenuti di grassi, umidità.

Area	I. Jaèn	Grasso	Umidità
Cesena	3,51	15,8	52
Rimini	3,52	16,15	51
Forlì	3,53	16,18	52
Longiano	3,62	16,75	51
Bertinoro	3,65	16,15	50
Montiano	3,5	16,39	49
Ronco Freddo	3,52	16,62	47
Savignano sul Rubicone	3,52	16,42	48
<b>Media</b>	3,55	16,3075	50

## Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: p.a. Orazio Strada  
(ditta Strada) e p.a. Pierluca Turchi

Provincia di Rimini: p.a. Ivan Forcellini  
(Terre Emerse) e p.a. Paolo Andraghetti

Siamo presenti sui principali social!



<http://www.aipoverona.it/>



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

**AIPO OP soc. coop. arl**

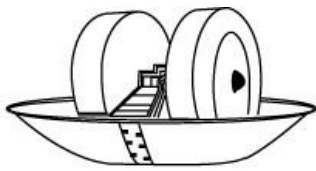
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39  
0458678260

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari  
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia—Tel.: +39 0541760211



I dati sono raccolti dai tecnici dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì, Cesena e Rimini. AIPO OP ha reso disponibile l'APP "AIPOVERONA" scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'olivicultura.



Associazione Frantoiani Oleari  
dell'Emilia-Romagna

# Notiziario olivicolo 2023

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia  
Reg. UE 2021/2115 P.O. OCM olio anno 2023



Anno 2023, Numero 42

Data, 20/10/2023

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

**Mosca delle olive (*Bactrocera oleae*):** le favorevoli condizioni climatiche mantengono ancora elevata la presenza del dittero. L'attività di ovideposizione procede in tutti gli areali olivicoli, con sviluppi larvali favoriti dal clima, ancora con temperature sopra la media del periodo. Nelle aziende che hanno infestazioni si consiglia di accelerare la raccolta, confidando che le temperature notturne scendano, limitando in questo modo lo sviluppo delle larve nelle olive. Nelle altre è ancora possibile attuare trattamenti fitosanitari adulticidi a base di esche proteiche utilizzando lo Spinosad, (es. Spintor Fly - 7 giorni di tempo di carenza), o Cyantraniliprole (es.: Exirel® Bait 7 giorni di tempo di carenza max, o Olio essenziale di arancio dolce (prodotto commerciale Prev-Am Plus 7 giorni di tempo di carenza)



**Margaronia o Piralide dell'olivo (*Palpita unionalis*):** su alcuni oliveti danni su rami e olive, gli oli ottenuti hanno elevati acidità e perossidi.

**Occhio di pavone (*Spilocaea oleaginea*):** alla fine della raccolta delle olive si consiglia di effettuare un trattamento con prodotti rameici, particolarmente nelle località in cui le condizioni climatiche sono favorevoli allo sviluppo del patogeno. Questo intervento ostacola anche la penetrazione di altri agenti fungini o batterici, come la Rogna dell'olivo (*Pseudomonas siringae*).

## Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: p.a. Orazio Strada  
(ditta Strada) e p.a. Pierluca Turchi

Provincia di Rimini: p.a. Ivan Forcellini  
(Terre Emerse) e p.a. Paolo Andraghetti

Siamo presenti sui principali social!



<http://www.aipoverona.it/>



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

AIPO OP soc. coop. arl

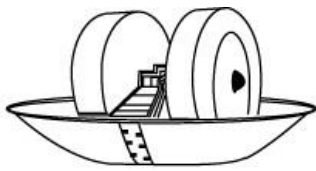
Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39  
0458678260

Associazione Regionale Frantoiani Oleari  
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia—Tel.: +39 0541760211



I dati sono raccolti dai tecnici dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì, Cesena e Rimini. AIPO OP ha reso disponibile l'APP "AIPOVERONA" scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'olivicultura.



**Associazione Frantoiani Oleari  
dell'Emilia-Romagna**

# Notiziario olivicolo 2023

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia  
Reg. UE 2021/2115 P.O. OCM olio anno 2023



Anno 2023, Numero 42

Data, 20/10/2023

OLIVICOLTURA DELL'EMILIA — ROMAGNA

## Note

Nella raccolta delle olive si raccomanda di rispettare il tempo di carenza del prodotto utilizzato per l'ultimo trattamento larvicida/adulticida o fungicida effettuato. Si ricorda che, per ottenere oli di qualità non vanno raccolte le olive cadute a terra per danni fitosanitari e vanno eliminate le olive danneggiate dalle infestazioni di Mosca. La conservazione delle olive, in attesa della frangitura, va attuata in cassette o in cassoni forati e mantenuti in locali freschi e areati; la frangitura delle olive va fatta non oltre le 36 ore dalla raccolta.

### Tecnici:

Provincia Forlì/Cesena: p.a. Orazio Strada  
(ditta Strada) e p.a. Pierluca Turchi

Provincia di Rimini: p.a. Ivan Forcellini  
(Terre Emerse) e p.a. Paolo Andraghetti

Siamo presenti sui principali social!



<http://www.aipoverona.it/>



Gruppo Whatsapp



Youtube

Realizzato da:

**AIPO OP soc. coop. arl**

Viale del Lavoro, 52 — 37135 Verona VR Italia Tel.: +39  
0458678260

**Associazione Regionale Frantoiani Oleari  
E Olivicoltori dell'Emilia—Romagna**

Piazzale L. Tosi 4 Rimini Italia—Tel.: +39 0541760211



I dati sono raccolti dai tecnici dall'Associazione Regionale Frantoiani Oleari e Olivicoltori dell'Emilia — Romagna in sigla "A.R.F.O." e si riferiscono alla zona della Provincia di Forlì, Cesena e Rimini. AIPO OP ha reso disponibile l'APP "AIPOVERONA" scaricabile sul vostro smartphone, tablet, pc (IOS o ANDROID) gratuitamente dove verranno inserite le comunicazioni riguardanti l'olivicultura.